

Sammanställning av grupparbete från Kalmar den 24 oktober 2011

En lönsam eftermiddag – så blir du ekonomiskt smart i köket

Fråga: Hur kan du i er verksamhet påverka att energi sparas?

Se räkningar på el och vatten (varje månad)
El- och vattenmätare

Ej transportera mat = lokalt producerat
Bättre transporter

Nya maskiner
Ny utrustning etc.
Påverka chefen => inköpsavdelningen

Anpassa uppstart av maskiner efter behov
Sätt inte igång maskiner för tidigt
Ha inte igång ugnar i onödan
Ej sätta på ugn och värmeskåp för tidigt
Stäng av när den inte behövs
Avsvalning stängs av på natten
Inte sätta på ugn, värmeskåp och hushållsmaskiner förrän det behövs
Maskiner på endast vid användning
Tänd bara vid behov – inkl. dator, fax o kopiator
Kolla att frysar och kylar är stängda under sommaren
Stäng av frysen på sommaren
Avfrostning

Se noga över tätninglistor i ugnar, kylar, fönster och dörrar

Snålspolande duschslangar
Diska fulla backar
Stäng diskmaskinshuven
Full diskback
Dra ner diskluckan

Samordning utav kök vid små enheter

Energilampor och rörelsevakter vid husens ingångar
Släck efter dig
Ej tända lampor om det är ljust
Rörelsevakt på vissa ställen – t ex omklädningsrum
Belysningen
Släcka lampor

Tvätta alltid händerna vid toalettbesök i kallt vatten. Spola inte fram vatten i varmvattenkranen- som dessutom inte alltid kommer fram utan bra står i kranen och kallnar. (Inget bra råd eftersom händerna inte blir rena! Handhygien går framför energibesparingar!
Karen Jensen/Miljösamverkan Sydost)
Sunt förnuft

Fråga: Hur kan du i er verksamhet påverka att avfallsmängden av livsmedel blir mindre?

Väga matrester
Kolla antal matgäster
Beställ rätta mängder mat
Portionsberäkna
Viktigt att avboka vid utflykter osv
Anpassa efter elevantalet i den mån man vet
- Inte laga för mycket mat

Ta den äldsta maten först
Frys in portionsförpackningar av resterande måltider
Gäster med behov av det får en matlåda med sig hem – eller en färdigbrett smörgås som blev över från fm.
Överbliven mat sparas till efterföljande dag

Matprojekt med elever
Affischer i matsalen och bordspratare
Att personal och barn är informerade och delaktiga vid vägning av matavfall och vid tilldelning av mat för de mindre barnen.
Fler vuxna med barnen vid maten
Pedagogiska luncher ”på riktigt”
Schemalagd lunch
Kommunikation med lärare

Skala ej potatis

- Inte ta ut för mycket i matsalen
Servera mindre => Fylla på
Rätt portioner
Mindre tallrikar
Mindre tallrikar = ser mer ut
Mindre portioner, möjlighet att ta om
Flera ställen att ta om, slippa kö
”Backa om kö”
Kommunikation mellan tillagningskök och avdelning

Servera huvuding.
Matsedel efter årstid

Återvinning (sopsortering)

Sammanställning av grupparbete från Vimmerby den 31 oktober 2011

En lönsam eftermiddag – så blir du ekonomiskt smart i köket

Fråga: Hur kan du i er verksamhet påverka att energi sparas?

Vara noggrannare med att släcka lyset och inte använda standby-läge

Byta alla glödlampor

Skaffa kontakter (delningsdosor) som släcker allt

Förnya rutiner

Nya kunskaper

Byta gamla maskiner mot ny teknik

Återvinna värme från kyl-fryssystem

Tydliggör hur stor förbrukningen är som morot

Avfrosta frysarna oftare

Byta lokal planera för energieffektivisering

Pizzaugn tidsstyrning

Information

Tina i kyl

Fråga: Hur kan du i er verksamhet påverka att avfallsmängden av livsmedel blir mindre?

Sortera mera

Påverka leverantörerna att använda mindre förpackningsmaterial

Ta-med-hem-påsar

Betala kunden för att ta med sig rester hem

Minska förpackningsmängden

Fundera på portionsstorlek

Erbjud olika portionsstorlekar